

ふれあい

2018年2月号

ふれあい探訪

愛のチューリップ

民俗芸能NOW

上町法印神楽

願いを込めた

削りかけ

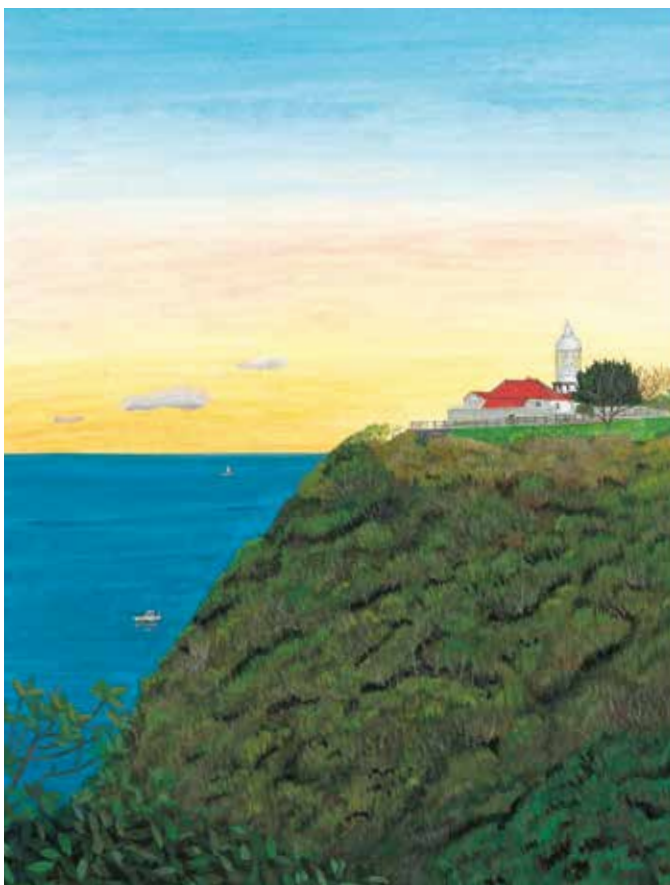
ふるさと食紀行

あくまき

ふれあい

二〇一八年二月号

絵・文 須飼秀和



島根県 松江市

石造りの灯台

風と波を見つめて

美保神社にまつられるえびす様は、出雲大社の大黒様と親子の関係とされ、両方の神社をお参りすれば願いが叶うとされています。北前船の風待ち潮まちで栄えた港町・美保関。風情のある石畳の通りや名物のイカの一夜干しを販売するお店などもあり、旅情を誘う風景が広がります。

訪れた十二月三日は国譲りの神話を再現した諸手船神事が行われ、大勢の人で賑わいました。寒空の下、港に二艘の船が用意され、白装束の男達が湾の対岸から岸に戻り、櫂などで幾度も水を掛け合いました。その勇壮な姿に賛辞の拍手が鳴り響きました。

港から二kmほど曲がりくねった道を歩いた所に美保関灯台がありました。山陰最古とされる石造りの灯台は美しく、行き交う船の安全をずっと見守っています。遠くに見える隠岐の島や雄大な大山を見つめながら、これからも優しく海を照らしてゆくのでしょうか。

(表紙の絵)



島根県松江市
諸手船神事

国譲り神話にちなんだ祭礼。2艘の和舟に乗った白装束の氏子たちが、競争しつつ激しく海水を掛け合い、国を譲ることに対する神の意見を伺う。

平成30年2月1日発行 通巻450号

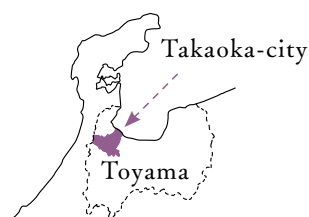
発行／一般社団法人全国農協観光協会 〒1101-0021 東京都千代田区外神田1-16-8 Nツアービル4階 ☎03-5297-0321

ふれあい探訪

農が
つなぐ
人の輪

愛のチューリップ

富山県 高岡市（JA高岡管内）



チューリップ栽培が始まって
およそ100年となる富山県。
立山連峰から注ぎ出る
豊富な水、肥沃な土壌、
栽培に適した気温と日照。
そして人々の思い、技――。
これらが相まって生み出される
色とりどりの花が、ここから
全国へと旅立っていきます。

文／常瀬村泰（農業ジャーナリスト）
写真／青木 徹、松岡祐一郎（P6）、JA高岡

ミスターアイラブ チューリップ

「さいた、さいた」の歌い出しで親しまれる童謡『チューリップ』。「あか、しろ、きいろ」に並ぶ色とりどりの姿は、花壇などでもおなじみの花です。

全国有数の産地である富山県のなかでも、ここ高岡市のチューリップの特徴は、「一言でいえば少数精鋭」（JA高岡・高井正行さん）。9人のメンバーで構成する農家グループ「ファーマーズオブチューリップ」が中心となって栽培しています。

「みんなチューリップへの愛情がめっちゃくちや強いんですよ。ミスターアイラブチューリップばっかり!」と、高井さんは笑います。

高岡産チューリップの切り花が店頭に並び始めるのは、12月中頃。しんと雪が降りしきるなか、農業用ハウスでひと足早く春の気温に包まれたチューリップが、収穫の時を待っています。

「6月に球根を掘り取り、冷蔵庫で2ヶ月ほど冷やします。秋になったらハウスに定植して加温し、冬に出荷するんです」

生産農家の須田龍矢さん(42)が説明してくれました。夏に冷やして冬に温めるとい

上／世界的にはオランダが圧倒的なシェアを誇るチューリップの球根栽培だが、高岡では「地玉」と呼ばれる自家採取の球根にこだわる

下／濃い紫色が特徴の新品種は「夜の帝王」と名付けられた。1つの品種が生まれて世に出るまで、最低25年かかるといわれている





ベテラン農家の清都さんは、2000 種以上の新品種を育成し、産地を牽引してきた立役者だ

どうしたら花を買ってもらえるか、そのことをいつも考えていると須田さんは言う



クイーンズブランド



グッドシュニクダブル



ミステリアスパーロット



ケープラントキフト



センシャルタッチ



エンドレスラブ



フレミングパーロット



モンテスパイダー



ほうおうの舞

新品種続々！
高岡オリジナルの
ニューフェイスたち

うのも、なんだか非効率な気がしますが……、

「それによって、球根に冬と春を疑似体験させるんです。冷蔵庫で保存されていたチューリップが温かいハウスに移されると、『あ、春が来たんだ』と勘違いして咲いてくれるわけです」

この栽培法によって、花が少ない冬の時期に出回る貴重な品種として、チューリップは花屋さんなどでも長く重宝されてきました。しかし――

「それもひと昔前の話です。今はランキンキュラスやスイートピー、ダリアなど、冬でも出回る花が増えましたから……」（高井さん）

日本人にとってなじみ深いチューリップは、昔ながらの「日持ちが悪い」というイメージをもたれがちで、売れにくくなったといえます。

おれたちは 一年中さわっている

「かつてのような作り方、売り方では、たちゆかん時代になったな」

清都和文さん(65)はそう語ります。高岡で40年以上チューリップを作り続けてきた、自他ともに認める名人。

チューリップといえば、子どもの頃に花

り方をしなければならぬ」と清都さんは言いますが、これはこれで一朝一夕にはいきません。前出の須田さんがこんな話をしてくれました。

「1品種あたり50本の花を1箱に入れて出荷しているんですが、花屋さんからしたら、そんなにたくさんはいらない、と。1箱に2品種25本ずつとか、5品種10本ずつとかにしてほしい、と言われたりすることがあります」（須田さん）

花もなかなか売れない時代。「10本仕入れて7本捨てる」などともいわれる花業界の厳しい実情もあるようで、要望はシビアです。従来の産地側では、こうした細かいニーズにはいちいち応えられない、というスタンスも根強かったのですが、「高岡は違います」と高井さん。

「とにかくお客さんの声を大事にしよう、というスタンスなんです。『無理です』『できません』じゃなくて、『まずやってみようよ』と。それが高岡流なんです」

これができるのは、小回りがきく少数精鋭の産地だからこそかもしれません。そして何より、生産者ひとりひとりの思いが、マーケットの求めに応えようとする姿勢で貫かれているから。

たとえば、「もつと日持ちのよい花を」というニーズがあります。高岡では、チューリップの出荷時に切り花専用の栄養剤を用



いることで、花もちを3日以上延ばすことに成功しました。けれどもこれは、当然生産コストに跳ね返りますし、手間もかかります。それでもやる。なぜなら――

「そりゃあ、あれだ、チューリップが好きだからなあ」

清都さんはそう言って、はっはっは、と快活に笑うのです。

「おれたちは一年中チューリップにさわっているんですよ」

須田さんはそう言います。多くの産地が切り花だけ、あるいは球根だけの栽培にシフトしているのに対して、高岡のチューリップ農家は、ほとんどが両方に携わっています。つまり、年間を通して何らかの作業がいつもある。そこに、「冬場の稼ぎ」

壇やプランターで球根を植えた記憶がある人も多いと思いますが、

「今は庭や花壇がある人も少なくなったし、植えたら植えたで草取りや水やりをせにゃならんから、現代人はそんな余裕ないんじゃないか」（清都さん）

チューリップは球根栽培と切り花栽培に分かれ、球根は露地に植えられて7月頃に収穫されます。一方の切り花はハウスに植えられ、12月中頃から収穫されて店頭に並びます。

産地としては、「切り花需要に応えた作



数年前に価格が下落し、全国的に生産農家が激減したチューリップ。産地では生き残りをかけた懸命の努力が続く



民俗芸能

神楽の未来

上町法印神楽（宮城県登米市）

江戸時代のはじめ、修験者たちが五穀豊穡を祈願して始めたといわれる上町法印神楽。300年以上の時を超えて、人々に受け継がれ、神に舞が奉納されています。稲穂が実りはじめ、秋風にそよぐ10月。地域の稲荷神社には、豊作を願う地元の人々150人あまりが詰めかけました。

写真／Kay N

秋晴れの空に高く透き通る横笛のしらべ。小気味よく響く和太鼓の音。舞台には端正な表情の面をつけた踊り手が一人。最初の演目「初矢」が始まります。演じるのは17歳の及川竜さん。ゆったりとした足運びで、のびやかに生命の息吹を表現します。「おもむきがあるでしょう。神楽の動きすべてが詰まった演目なんです。この舞ができた一人前ですね」目を細めてそう話すのは上町法印神楽保存会会長の高橋啓一さん（68）。かつては修験者によって奉納されてきた上町法印神楽。時代を経るにつれ、修験者から神社の氏子へ、氏子から地域の人へと、その伝統が受け継がれてきました。保存会では、年に1回のこの公演のために、地元の有志15人が、仕事や学校終わりに集まり練習に励んでいます。「昔は地区ごとに神楽団があったものなんです。でも神楽も少子高齢化が進んでいてね」と、高橋さん。周辺地域ではやむなく休廃止となった神楽も多いとか。そんな状況のなか、保存会は間口を広げるために、小学校に出前授業で神楽を教えに出向くなど精力的に活動しています。そのかいあって、保存会には10〜20代の若手が3人います。



春になるとチューリップがいっせいに咲き誇り、砺波平野を色彩豊かにいろどる

として作るだけのものとは異なる、花への深い愛着が生まれるのかもしれない。

品種ひとつに 四半世紀

高岡のチューリップを語る上で、欠かせないもう一つの要素があります。それは品種の数。実に年間170をゆうに越える品種が生産され、出荷されているのです。これは文句なしに全国トップクラス。

通称「高岡3兄弟」の異名をもつオリジナル品種「春」、「かぐや」、「ほうおうの舞」を筆頭に、「テタテ」、「モンテスパイダー」、「夜の帝王」といった個性豊かなものまで、文字通り百花繚乱。

さらに驚くべきは、舞台裏でデビューを待つ次世代ブランドは、2000種以上にもものぼるといいます。

その牽引役こそ、前出の清都さん。チューリップ栽培のかたわら、20年以上にわたる独学で育種研究を続けてきました。

「色や形の良さはもちろんだけど、耐病性とか高温に強いとか栽培コストがかからんとか、矛盾する条件を満たしてくれるような夢の独自品種を、自分の手で生み出した

いんだな」

地道な交配作業を繰り返し、新たな特性をもつ品種を見出し、選抜し、淘汰し、育成し、登録する。それがようやくブランドを冠して世に出て生産ベースに乗るまでに、最低でも25年かかるといわれています。「育種はとにかく時間と手間がかかる。だからみんな途中でくじける（笑）」

自ら生み出した品種を見届けることなく、次代に託すことも、しばしばある世界だと清都さんは言います。それでも続ける原動力は、やはりこの産地を盛り上げたいという思いなのでしょう。

「うーん、まあそれもあるけど……やっぱり農業が好きで、チューリップが好き、なんだらうなあ」

さらりと答えるその姿に感心していると、清都さんは笑ってこう続けました。「だってそんなの当たり前だろう。子どもでも何でも、育てるのに愛がなきゃ務まらないわい」

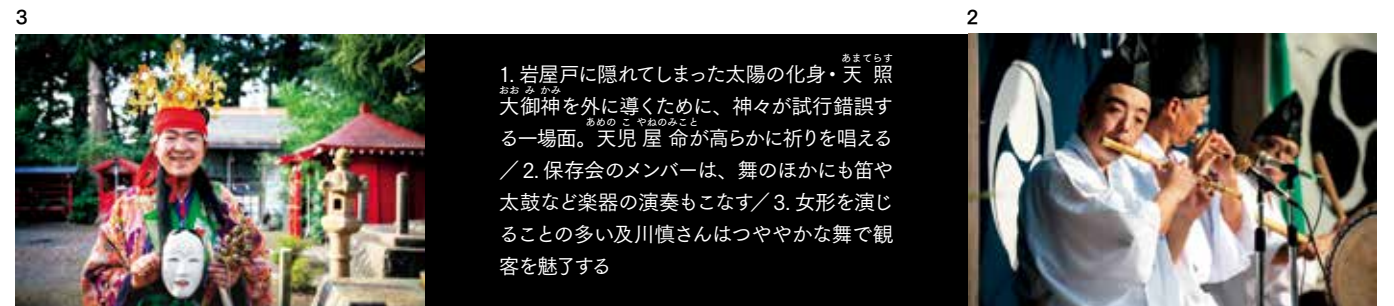
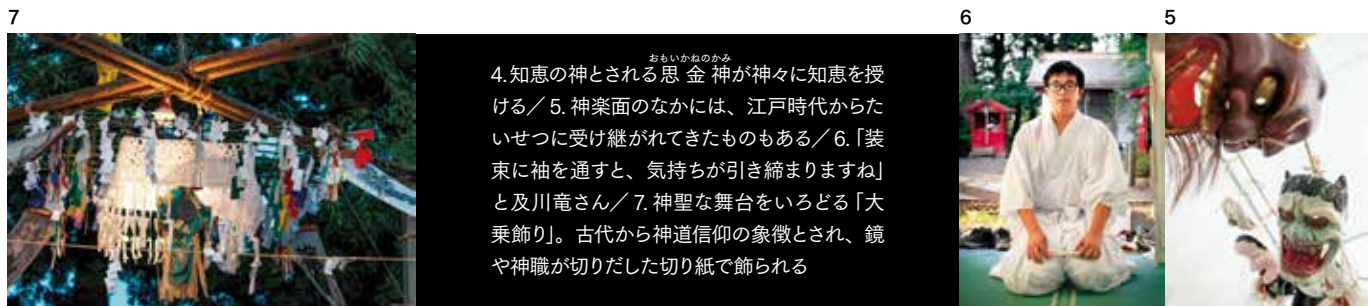
春。残雪も鮮やかな立山連峰を遠くのぞむ砺波平野には、色とりどりのチューリップが咲き誇ります。清都さんが開発した「春」は、淡いピンク色が美しい品種。そういえば、ピンクのチューリップの花言葉は「誠実な愛」です。

今年もやります！／

「チューリップ花摘み隊」

今年で5年目を迎えるチューリップ花摘み隊は、猫の手援農隊の人気企画。毎年4月、満開のチューリップ畑で摘花作業をお手伝いします。手間のかかる作業のため、産地では慢性的な人材不足が悩みの種。初春の北陸でさわやかな風に包まれての花摘みは、インスタ映えも抜群です！ぜひふるってご参加ください。





「伝統の様式や所作を守りつつも、やっぱり楽しめないよね。餅に夢中の子どもたちからも、神楽を継ぐ後継者が出てくるというですね」

高橋さんはそう言っただけでほえみまします。

夜が更け、月明かりが舞台を照らす頃、この日最後の舞「日本武命」が始まります。日本武命が鬼女から草薙剣を取り返す様子を演じるのは佐藤秀美さん(37)と阿部五代さん(36)のベテランコンビ。

二人の息の合った舞は圧巻。表情の変わらない面をかぶっていても、心の動きが伝わるような身のこなし。その舞を間近で見ようと立ち上がる人、歓声を上げる人、境内が一体となって神楽の世界にのめり込みます。お囃子や太鼓のリズムも一気に早まり、クライマックスへ――。

日本武命が激しい剣舞を披露し、終演。会場からはおしみなない拍手が送られ、子どもたちからは口々に「おれも神楽やる!」と声が上がります。

息も絶え絶えに楽屋になだれ込む演者たち。面を取り、滝のような汗を拭って佐藤さんは一言。

「どうだった? よかったべ?」

興奮さめやらぬ会場を見つめるその表情には、充足感が満ちていました。こうして、神楽のDNAは受け継がれていくようです。

メンバーの守屋博さん(72)は、「はまる子はほんとにはまっちゃうのよ。面白さに気付かせちゃえばこっちのもんだから」と、にやり。

その視線の先にいるのは及川慎さん(24)。この日、トップバッターを務めた竜さんとは兄弟です。

「小学校の授業でやっておもしろくってね。先輩たちもめっちゃくちゃかっこいいんですよ。歳はばらばらだけど、神楽のおかげで仲間って感じですよ」

そう語る及川さんの神楽歴はすでに14年になるそう。

「人生の半分以上やってますね。ぼくらは神楽にはまっちゃったクチ(笑)。弟といっしょに若手で盛りあげていきますよ」

神聖な祭礼であると同時に、農村の貴重な娯楽としても親しまれてきた神楽。地域の人は、毎年この日を心待ちにしているそうです。

「始まっちゃう! 早く!」

ひょうきんな翁面を被った舞い手が登場すると、大勢の子どもたちが舞台前に陣取ります。お目当てはお餅。魔王から穀物の象徴「宇賀玉」を取り返すと、観客に向けて紅白のお餅がまかれるのです。

削りかけ

群馬県中之条町六合地区

ウルシ科のヌルデを皮のまま削った15cmほどの削りかけ。木に団子を挿したマユダマと一緒に神棚や仏壇、家や蔵の入り口、墓などに飾ります。六合地区はメンバ（弁当箱）作りを生業とする村。その作業に欠かせない道具・センを使う技術を活用して、素朴で美しい造形が生みだされます。



岩手県宮古市川井地区



クルミのやわらかい木肌を小刀で削った、直径30cmほどの削りかけ。屋根より高いクリの木を2本、山から切り出して門前に立て、その枝にこの木の花をたくさんならせます。心をこめて準備した立派な飾りものは山村の雪景色に映え、蔵かで華やいだ雰囲気演出します。

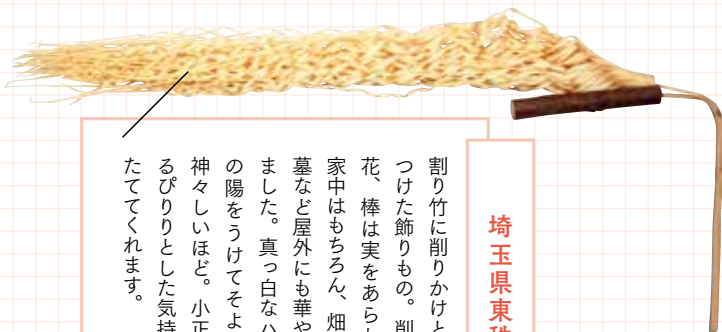
人形のようなたずまいの、ダイノコと呼ばれる削りかけ。門口や神棚に飾ったり、成り木責めに用います。成り木責めは、柿などの実のなる木に、秋の豊作を約束させるまじない。「なるか、ならぬか、ならにやあ言を切つて……」と調子をつけて、ダイノコで木の幹を叩いてまわります。

静岡県静岡市有東木地区



埼玉県東秩父村

割り竹に削りかけと木の棒をつけた飾りもの。削りかけは花、棒は実をあらわします。家中はもちろん、畑や堆肥場墓など屋外にも華やかに飾りました。真っ白なハナが初春の陽をうけてそよぐさまは神々しいほど。小正月を迎えるびりりとした気持ちを引きたててくれます。



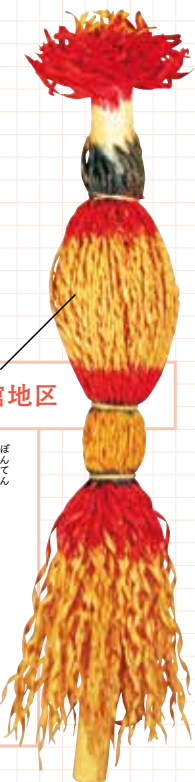
群馬県中之条町大塚地区



削りかけの形がもともと洗練されているのは、北関東。なかでも中之条町のハナは別格です。ミズキの白くやわらかな木肌から作られる、豊かな房と繊細な縮れ。このハナはかつてこの一帯でさかんだった小正月の市でも売られ、近隣の多くの家の小正月を華やかに彩っていました。

この地域では、ネコヤナギで作った削りかけ（左）とハラメ棒（右）をセットにして、神棚やご先祖さまなどにお供えします。縮文様が特徴的なハラメ棒は、「孕め棒」。子どもたちが「はらめ、はらめ」と唱えながら新婚のお嫁さんのお尻をつつき、子宝を授かるようにと願った地域もあります。

鹿児島県いちき串木野市



秋田県仙北市角館地区

梵天のような形、繊細な縮れ、赤い色が美しいこの削りかけは、古くから変わらぬ姿で伝えられています。今では子どもたちの玩具ですが、かつては村を守る塞の神の祭礼で杖にしたり、畑を荒らす害鳥を追う「鳥追い」や、新婚のお嫁さんを追いかけて子孫繁栄を願う行事にも使われたとされます。

祈りの結晶は ときに花に、ときに杖に

木を削り、花などの形に見立てた「削りかけ」。小正月になると門口や神棚に飾ったり、特別な力をもつ杖として様々な行事に使われてきました。日本各地に伝わるこの習俗。初春を華やかに彩り新しい年の幸せを願う、伝統の祈りのかたちです。

今石みぎわ（東京文化財研究所）

1月15日は、1月1日の「大正月」に對して「小正月」と呼ばれます。この日は旧暦ではかならず満月の日にあたり、豊穡や子孫繁栄を願う行事が集中します。

小正月行事はとにかく賑やか。蔵かな行事が多い大正月よりも起源が古いともいわれ、家の中を様々な作りもので華やかに飾り、大声で叫んだり叩いたりといった所作をとまなう行事がたくさんあります。

その小正月にみられるのが、「削りかけ」と呼ばれる木の祭具です。削りかけは南九州から東北まで日本列島に広くみられますが、もっとも盛んなのは中部から北関東にかけての一帯。この一帯では削りかけはハナと呼ばれ、門口や神棚をはじめ、屋内外の要所（戸口、床の間、火や水の神様、蔵、墓など）に小正月のあいだ飾られます。

ハナは「花」のこと。現実の世界でもこうして花が咲き、秋には豊かな実りがありますように、そんな願いを込めて、初春に花をかたどった作りものを飾るのです。多い家では30か所以上に飾るので、ハナを奉納し終わると暗かった家がぱっと明るくなり「ああ、小正月が来たな」とわくわくしたものだといえます。

削りかけはまた、様々な行事のなかでマジカルな力をもつ杖として使われてきました。例えば「成り木責め」は、柿や梨の木に実がたくさんなるように、「なれ、なれ」と木を叩いて脅す儀礼。「嫁叩き」は新しくお嫁さんに来た女の人のお尻を叩き、子どもを授かるように願う行事。「鳥追い」は田畑を荒らす害鳥を大きな音をたてて追い払う行事。子どもたちが削りかけを手にかこうした行事に繰りだし、一年の豊穡を願った地域も日本列島に広くありました。

きたる一年がどうか豊かで幸せな年になりますように、家族みんなが無事に過ごせますように、そんな切実な願いを込めて削りかけは作られます。人々のこうした祈りの気持ち、ひとつのかたちとして結晶化したもの、それが削りかけなのだといえるのかもしれない。



おだやかな鹿児島湾に臨む土地で、久津輪さん夫妻はあくまきを作る

灰汁から生まれる
ぷるるん食感

あくまき

（鹿児島県鹿児島市 みえちゃんんのつのまき本舗）

木や藁を燃やしてできた灰を集め、湯を通し抽出した液を「灰汁」という。南九州には、この灰汁を使った珍しいちまきが。端午の節句に子どもたちの健康を願い作られてきたという。郷土の味を求め、鹿児島市喜人生見町へと向かった。

文・写真／山本ゆりこ（菓子・料理研究家）

長い直方体の「あくまき」のほか、三角形の「つのまき」も人気商品



つける人もいるそうだ。「わざわざ醤油もおつだっていう人もいますよ」と、実信さんが言い添える。

作り方はシンプル。一晚灰汁に浸したもち米を竹皮に包む。それを灰汁入りの熱湯で竹皮ごと長時間煮る。すると、灰汁に含まれる炭酸カリウムが作用し、米粒が溶けて膨らむという。やがて竹皮の中で圧力が高まり、きねでついたようにもちもちの食感になると



竹

の皮を開くと現れるしっとりとした琥珀色のかたまり。何もつけずに口に含むと、かすかな硫黄の香りが鼻孔を抜ける。鹿児島では最もベシクなくまきの相棒というきなきなこをまぶしてもうひとたび……。

驚いた！ 甘いきなきによって、よくできたわらびもちを思わせる風味へと昇華した。表面はぷるるとやわらかく、中はもち米のしなやかな弾力を感じる。「癖になる味」というのは、こういうことなのかもしれない。

このあくまきを昔ながらの製法で作っているのが、久津輪美枝子さん（65）と実信さん（67）夫妻。地元では黒砂糖をかけたり、鹿児島の甘い醤油を

いうからくりだ。

灰汁を使うことで微生物の繁殖が抑えられ、竹の皮にも殺菌効果がある。かの西郷隆盛も西南戦争の際、携行食として奨励したというのも納得である。家庭でかまどや囲炉裏が活躍していた時代、身近にあった灰を生かして作った保存食。先人の知恵には、本当に頭が下がるというものだ。

ふたりに案内され作業場へ入ると、石造りのかまどが迎ええてくれた。朝4時過ぎから薪をくべているというそのかまどには、大鍋が鎮座

し、煮え立つ黒い灰汁の中であくまきがぐらぐらとゆでられていた。

あくまきの味を左右するこの灰汁は手作り。「樫の木」の灰が一番上等。堅い木じゃないといい灰汁がとれないんですよ」と実信さん。「ここらは鰯節が特産ですからね。燻すのに使った樫の木の灰をわけてもらうんです」と美枝子さんが続ける。灰にはこの土地ならではの秘密があった。

その灰を布袋に詰め、鉄釜で沸かした水をゆつくりと注ぎ、たつぷりと灰の成分を抽出する。いい塩梅に整えられた灰汁をなめてみると、ピリッとした刺激と苦味が舌の上を走った。

美枝子さんは特製の灰汁につけたもち米を竹の皮で手際よく包んでいく。このもち米もまた特別。美枝子さんの姉が丹精した米を舂の状態で保存し、作る直前に精米しているそう。



火かげんを調整する実信さん。早朝から日暮れまでひたすら薪をくべ続ける

シンプルだからこそ、灰にも、水にも、そして、米にも久津輪さん夫妻のこだわりが見える。

「お客さんがお客さんと呼んでくれて、おかげさまで12年も続けることができました」と、目を細める美枝子さん。「わざわざアメリカから買いに来てくれた人もいますよ」と、実信さんがうれしそうに笑った。

海を越えたあくまき。手塩にかけた娘が嫁入りしたようで、私までうれしくなった。

たっぷりの樫の木の灰に少しづつ湯を注ぎ、布袋の下からしたたる灰汁を使う。その様子はさながらコーヒーを淹れているよう



一晚灰汁に浸けおいたもち米はほんのり黄色に。1日にもち米10kgほどを使ってあくまきを作る



4時間ほどかけてあくまきをゆであげる。黒い湯は、もち米の下準備に使った灰汁に水を足したもの

みえちゃんんの
つのまき本舗



親から教わった昔ながらの製法で、あくまきとつのまきを作る。もち米・灰汁・水、材料はすべて地元のこだわりのものを使う

あくまき（1本380g）：400円
☎・FAX: 099-343-0181

ご当地
美味
だより

あつたかフード

心ほぐれる

しみわたる野山の滋養

福岡県 ◎ 基本の葛湯



香り爽やか、キレある辛み

兵庫県 ◎ 朝倉山椒のタポナード

120 g 850 円
カタシマ
☎ 079-664-0351

柑橘やミントを思わせるフルーティーな香りが特徴の朝倉山椒。ぴりりとした辛味成分・サンショオールは新陳代謝を促し発汗作用があります。このタポナードは、たっぷり朝倉山椒に刻んだオリーブ

やニンニクなどをあわせた南仏風の万能調味料。サラダやパンに添えたり、メインディッシュの魚や肉のソースにしたりと応用力の高さが魅力的。フレッシュな香りと辛みが食卓を彩ります。

九州の山々に自生する30〜50年ものの葛の根から作る葛湯です。大地の精気をたっぷりと吸い上げた根は、人の背丈ほどの大きさになるとか。その根を砕いて水に幾度もさらし、1年程かけて精製したものです。じっくりと湯に溶けば、とろみがつき優しい香りが立ち上ります。寒い日の朝食時や病み上がりの食事にももってこい。湯のかわりにホットミルクやコーヒーを使うのも◎。

15 g × 5 個 864 円
廣久葛本舗
☎ 0946-25-0215

農家のおやつは
甘くて刺激的

熊本県 ◎ しょうが菓

ショウガの一大産地・熊本県八代市。ショウガを砂糖で煮詰めた菓子は、古くから農家の定番おやつだそう。繊維がきめ細かく、食感はサクサク。甘さの後からスパイシーなショウガの風味が鼻腔を抜けます。試食品を店頭におけば飛ぶように売れることから、地元では「販売員いらず」とも呼ばれるとか。そのまま食べるのはもちろん、砂糖がわりに紅茶やコーヒーにいれるのもおすすめです。

80g 270 円
東陽交流センター せせらぎ
☎ 0965-65-2112



風味優雅な箱入り娘

奈良県 ◎ サフランスープ



1 瓶 (6 回分)
1,080 円
エトファルト
☎ 0745-84-3707

江戸時代から体調を整える生薬として珍重されてきたサフラン。輸入品が多い中で、こちらのスープに使うサフランは自家菜園で育てたもの。品質の決め手は室内栽培。風雨にさらされないのが、味・香り・色といったサフランの特性が存分に引き出されるそう。芳醇な風味のスープは、野菜や魚介類と相性抜群。野菜たっぷりの鍋や、リゾットに使えばあますことなくサフランの魅力を楽しめます。

ふくよかな
ナッツのアロマ

長野県 ◎ くるみバタークリーム



在来種のトウガラシの中で、もひときわ辛み成分が豊富な品種・香川本鷹。400年以上の歴史を持ちますが、作るのが難しく、生産者は数えるほどで「幻」と言われることも。その希少なトウガラシと

香川県 ◎ 本鷹唐辛子からリッリオリブオイル

香川特産のニンニクをオリブオイルに漬けてエキスを抽出。辛いけれど角はなく、豊かなコクとともに口いっぱい風味が広がります。ピザやパスタの調味料、野菜炒めの味付けなどにもマッチします。

120ml 1,080 円
オリーブアイランド
☎ 0879-62-9773



信州の冷涼な高原で実を結ぶクルミは、たっぷりと良質な油分を蓄えます。その油分に含まれる不飽和脂肪酸は、血の巡りを助けるそう。収穫したてのクルミと、地元産のフレッシュな牛乳で作ったバタークリームは、まさに地元の味のマリナーージュ。実を粗めに砕くことで、サクサクした食感と、じゅわりと広がる味わいを楽しめます。パンに塗って軽くあぶれば、さらに香ばしい風味を堪能できます。

125g 810 円
沢屋
☎ 0267-46-2400

冬の寒さが厳しさを増し、体も心もこわばりがち。そんな季節にじんわりと体を温め、ほっと一息つけるような「あつたかフード」をご紹介します。

写真／栗林成城 スタイルリンク／大星道代

次ページでは、
日本の農山漁村を応援する
最新企画をご紹介します。



無病息災を願って弓の間をくぐる「弓通し」(左上)と力比べにサカキを引っ張りあう「芝引き」(右下)



エイヤッエイヤ!

全国農協観光協会は日本の農業を守り、豊かな食文化をつなぐために、全国で都市と農村の交流事業を行っています。地域農業を応援する「快汗! 猫の手援農隊」や移住・就農のきっかけをつくる「田舎暮らし体験」、食文化を学ぶ「田舎でいいね! 食育探訪」など、季節に合わせて多彩な企画を実施。全国農協観光協会の会員組織「ふるさと倶楽部」の会員のみなさんを中心に農山漁村が持つ魅力を味わっていただいています。



「エイヤッエイヤ!」と、参加者の梅津さん。提灯に明かりが灯され太鼓の音が村に響くと、お待ちかねの夜神楽がスタート。序盤の見せ場は「子ども神楽」です。女子児童による愛らしくも優雅な舞に、観客はうっとり。舞台はまたたくまにおひねりでいっぱい。梅津さんも立ち上がり、おひねりをひとつ。「地元の方々と一緒に神楽を味わえるなんてぜひたくですね」とにこやかに話します。

演目の合間には蕎麦や猪肉の串焼き、焼酎などが配られ、だんだんとお祭りムードが高まります。

午前2時、見どころの「芝引き」が始まります。芝引きは、神聖な植物のサカキを引っ張りあい神々が力比べをする演目。山の神に見立てられた観客が、鬼の面をつけた舞手といざ勝負。挑戦した安元さんは「一瞬体が固まっちゃったけど、こちらも離すまいと意地でしたね」と興奮した様子で話してくれました。



調理場はふくよかな大豆の香りでいっぱい。刻んだ野菜がたっぷり入っているので食べごたえ抜群



そして演目はクライマックスの「かんしい」へ。お囃子に合わせて太刀を振るう大迫力の舞です。一時間にもおよぶ勇壮な舞が披露されると会場は拍手の嵐。「すごい一体感と高揚感ですね」と、参加者の大澤さんは感激した様子。こうして、心地よいお囃子の音色に包まれながら夜は更けていきました。

翌朝は、昔ながらの大釜を使い郷土料理の菜豆腐作りに挑戦です。「大豆が貴重だった時代に、身近な野菜を入れてかさ増ししたのが始まりとされています」

そう説明するのは、地元の豆腐店の那須さん。大豆の香りいっぱいの湯気の中から鮮やかな菜豆腐が現れると「色とりどり」「ケー



大釜!

そして演目はクライマックスの「かんしい」へ。お囃子に合わせて太刀を振る



村のシンボル「鶴富屋敷」の長い縁側でハイ、チーズ!



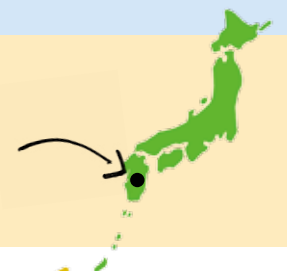
「キミたいでかわいい」と大好評。野菜の食感が心地いい、村ならではの味を堪能しました。

あっという間に時がたち、椎葉の暮らしを満喫した一行。帰りのバスでは「まだ笛の音が聞こえる気がする」と大盛り上がり。参加者の成井さんは「この音色はずっと心に残り続けるわね」とほほえむのでした。



ふるさと倶楽部

宮崎県椎葉村



援農や田舎暮らし、食育探訪など、企画に参加したみなさんの活動の様子をレポート!



上椎葉地区の夜神楽は、平家の落人伝説が伝わる椎葉厳島神社で、夜を徹して奉納される



神楽の里



50周年特別企画
椎葉村の田舎暮らし

本会の創立50周年を記念した特別企画の舞台は椎葉村です。夜神楽や郷土料理作りなど、日本古来の伝統文化や暮らしをたっぷり味わえる内容です。

(全国農協観光協会/市場)



村の魅力がいっぱい!

企画にご参加いただきありがとうございます。地元の方々の神楽への思いや村の魅力を感
じていただけたようでうれしく思います。今号
の「ふるさと倶楽部通信」(P16～17)でも椎
葉村で行った企画の様子をご紹介します。
P10～11では伝統的な祭具「削りかけ」をご
紹介しています。春の先触れとして心を華やか
にするための工夫だったのでしょうか。昔の人
の知恵や技を感じる内容となっています。

『ふれあい』編集部 小泉

「ふるさと倶楽部」と 『ふれあい』のご案内

全国農協観光協会は、JA グループの都市農村交
流を担う一般社団法人です。「ふるさと倶楽部」は
全国に会員を持つ、元気な農村づくりをめざした
農村の応援団組織です。入会金・年会費は無料
で、いつでもご自由に入退会いただけます。会員
のみなさまには、魅力あるふるさと情報、農山村
での体験・援農企画をご案内する広報誌『ふれあ
い』を、隔月(偶数月)で無料にてお送りいたしま
す。「ふるさと倶楽部」への入会は、ホームページ・
電話・FAXにてお申し込みください。

※現在、本誌がご自宅に届いている方は、「ふるさと倶
楽部」会員としてすでにご登録いただいておりますので、
お申し込みは不要です。

ふれあい編集部からの声

読者からの便り
『ふれあい』(2017年6月号)でも紹介さ
れた、平家の落人伝説や色あざやかな菜豆腐で
知られる宮崎県椎葉村へ、「椎葉の田舎暮らし」
に参加し、神楽を見に行ってきました。
神楽は夜7時から翌朝8時までと長丁場。「子
ども神楽」で一生懸命舞う子どもたちへのおひ
ねりが多かったことや、「芝引き」の演目での
観客と舞手がサカキを引き合う様子が場を盛り
上げてくれました。まるで神が乗り移ったかの
ような踊り手と太鼓・笛の奏者は一生懸命。見
る方も睡魔との闘いで一生懸命でした。
翌日は菜豆腐を作り、おみやげに持ち帰りま
した。焼畑農業の野焼きも、いつか参加してみ
たい行事です。
(東京都 女性)

お便り募集のお知らせ

読者のみなさまからのお便りを募集しています。テーマや形式(はがき、イラ
スト、写真など)は自由で、企画・イベントに参加されての感想や本誌への要望、
農業・農村とかかわりのある身の回りの出来事、最近思うことなど、下記の要
領にて「ふれあい係」までお送りください。投稿文の場合は、250字程度でま
とめてください。掲載させていただいた方には、記念品をプレゼントいたします。

〈応募方法〉住所・電話番号・氏名・年齢・性別をお書き添えのうえご応募く
ださい。基本的に原文のまま掲載しますが、割愛・補足させていただくことが
あります。お送りいただいたものは、掲載の有無にかかわらず返却いたしま
せんので、ご了承ください。個人情報保護は本会のプライバシーポリシーに基づき、
適正に取り扱います。

〈締め切り〉2018年4月号掲載分は、2月28日必着でお願いします。
〈宛先〉〒101-0021 東京都千代田区外神田1-16-8 N ツアービル4階
一般社団法人 全国農協観光協会 ふれあい係
TEL: 03-5297-0321 FAX: 03-5297-0260
E-mail: zennoukan@i-znk.jp



一般社団法人全国農協観光協会は、2017年に設
立50周年を迎えました。都市と農村の架け橋とし
ての役割をさらに発揮し、会員・地域の期待に応え、
農山漁村を活性化する取り組みの輪を全国に広げ
ていきます。

ふれあい2月号 表紙/須飼秀和
アートディレクション/野本奈保子
デザイン/ノモグラム
印刷/共同印刷株式会社

年6回発行(4月、6月、8月、10月、12月、2月)
公式ウェブサイト・Facebook もぜひご覧ください。

公式ウェブサイト
▶ <http://www.znk.or.jp>

Facebook
▶ <https://www.facebook.com/fureai.n>

●本誌掲載の記事、写真、イラスト等を無断で転載、複写、複製することは固くお断りします。
●本誌で取り上げた情報は、取材時のものとなります。
●本誌で取り上げた商品等の価格は税込みで、販売先・時期等によって異なることがあります。



このページの企画募集は、
広報誌『ふれあい』同封チラシ、
または全国農協観光協会
ホームページをご参照ください。

全国農協観光協会ホームページ

▶ <https://www.znk.or.jp/>

高齢化・過疎化が進み、全国で農業の担い手不足が深刻な
状況です。豊かな自然の中で、魅力あふれる地域農業をお
手伝いしてみませんか? 日本の農業に役立ちたい、土にふれ
て健康的な生活をしたい、といった方におすすめの企画です。

快汗! 猫の手援農隊

4月18日(水)～20日(金)

チューリップ花摘み隊

富山県 高岡市

特集(P2～6)で紹介した、チューリップの球根作
りのお手伝いをします。チューリップは春になると美
しい花を咲かせますが、球根の肥大を促すために、
その花をいっせいに摘まなくてはけません。色とり
どりの花に囲まれての作業は格別。高岡の春を満喫
しながら、身も心もリフレッシュに行きましょう!



チューリップ農家
高畑さん

中腰で作業する花摘みは体
力的にもたいへんですが、か
わいいチューリップがみなさん
を待っています。久しぶりの
再会や新しい出会いを楽しみ
にしています。

5月1日(火)～2日(水)

柿・摘蕾隊

和歌山県 紀の川市

果樹王国として知られる和歌山県。中でも柿は生
産量日本一。大きくおいしい柿を作るためには蕾
摘み取る「摘蕾」が欠かせません。作業は指で蕾を
押して取っていきます。木に負担をかけず取りやす
かんたん。手作業だからこそ援農隊の協力が必要で
す。みなさんと農家さんをお手伝いしに行きましょう!



柿の蕾



柿農家
岡さん

「たくさん実を成らせた方がい
いのに」と思われるかもしれ
ませんが、そうすると養分が
分散し、小さくて甘くない柿
になってしまいます。おいしい
柿を作るためにも、みなさま
の応援お待ちしております!

田舎でいいね! 食育探訪

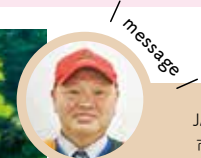
食と農に対して理解を深めることを目的とした交流企画です。
農山漁村を訪ねて、伝統的な食文化を味わい、農産物の生
産現場を体験します。食育に関心の高い子育て世代や学生を
中心に、大人から子どもまで、幅広い方々を対象としています。

4月28日(土)・8月25日(土)

君津の棚田でお米づくりスクール
～自然豊かな棚田でお米づくり!～

千葉県 君津市

豊かな水資源を守り、生物多様性を育むなど、多
彩な役割を持つ棚田。そんな棚田での米作りを通じ
て、農業や食について学ぶ企画です。4月の田植え
の際は、近隣で採れた海苔を使って海苔すき体験も
予定。8月の収穫時には、育てたお米で郷土料理の
太巻き寿司を作り、大地の恵みを味わいます。



JA きみつ
市原さん

都心から1時間と、身近な里
山風景が魅力の君津市。山
の湧き水を利用して米を栽培
しています。ゲンジボタル等
が生息する自然豊かな土地
で、手作業での田植え・稲刈
りをして過ごしてみませんか?

